

# THAI SET TABLE

8,500 BAHT MINIMUM 10 TABLES

## MENU A

ปูจ๋า

FRIED CRAB MEAT IN SHELL

ยำคอหมูย่าง

SPICY GRILLED PORK NECK SALAD

น้ำพริกกุ้งเสียบปักซี่ไม้และผักสด

SPICY DRIED SHRIMP PASTE WITH VEGETABLES

ไก่บ้านย่างสมุนไพร

GRILLED CHICKEN WITH HERBS

แกงคั่วหอยหวานใบชะพลู

SPOTTED BABYLON CURRY  
WITH BETEL LEAVES

ปลากระพงทอดคู่ฉี่

DEEP FRIED SEABASS WITH  
DRIED RED CURRY SAUCE

แกงจืดลูกรอก

EGG SAUSAGE SOUP

ข้าวหุงขมิ้น/ข้าวสวยหอมมะลิ

TURMERIC RICE AND JASMINE RICE

สละลอยแก้ว

SALA SEEDLESS IN SYRUB

ผลไม้ตามฤดูกาล

SEASONAL FRESH FRUITS

## MENU B

สกุณาชมสวน

DEEP FRIED SHRIMP WITH DIP

ยำส้มโอกุ้งสด

SPICY SHRIMP AND POMELO SALAD

หลนปลาอินทรีเค็ม

SALTED MACKEREL MEAT IN COCONUT  
MILK SERVED WITH FRESH VEGETABLES

หมูตำคุโรบุดะอย่างจิ้มแจ่ว

GRILLED PORK WITH SPICY DIP

เป้าอื้อเส้นผัดถั่วเคนยาใบกระเพรา

STIR FRIED SEA ASPARAGUS WITH SWEET PEA  
AND HOLY BASIL

ปลากระพงทอดน้ำปลา

DEEP FRIED SEABASS WITH FISH SAUCE

แกงส้มปูหน่อไม้ดอง

SPICY SOUR BAMBOO WITH CRAB SOUP

ข้าวผัดสมุนไพร

FRIED RICE WITH HERBS

บัวลอยสามสีไข่หวาน

RICE FLOUR BALLS WITH SWEET EGG  
IN COCONUT MILK

ผลไม้ตามฤดูกาล

SEASONAL FRESH FRUITS

# THAI SET TABLE

10,500 BAHT MINIMUM 5 TABLES

## MENU A

ว่างเบญจรงค์ THAI ROYAL APPETIZER  
(ห่อหมก, ซอสมะนาว, กระทงทอง, กุ้งช้อนกลิ้ง)

ปลากุ้งแม่น้ำ  
SPICY SHRIMP WITH CHILLI PASTED SALAD

หลนเนื้อปูก้อนผักสด  
CRAB MEAT DIP WITH ASSORTED VEGETABLE

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลาทรายทอดใส่ไข่เค็ม  
GREEN CURRY WITH FISHBALL FILLED WITH  
SALTED EGG YOLK SOUP

ห่อหมกทะเล  
STEAMED SEAFOOD WITH CURRY CAKE

ปลาเก๋าดำทอดราดน้ำพริก  
DEEP FRIED BLACK GROUPE WITH  
SWEET AND SOUR SAUCE

แกงรัญจวนเนื้อน่องลาย  
BEEF WITH THAI HERBS AND SHRIMP  
PASTE SOUP

ข้าวผัดต้มยำ และ ข้าวสวยหอมมะลิ  
FRIED RICE WITH THAI HERBAL  
AND JASMINE RICE

ขนมไทยชาววัง  
THAI ROYAL DESSERT

ผลไม้ตามฤดูกาล  
SEASONAL FRESH FRUITS

## MENU B

สะเต๊ะรวมมิตรกับขนมปังกรอบ  
MIXED SATAY WITH CRISPY BREAD

ลาบปลาแซลมอน  
THAI SPICY SALMON SALAD

น้ำพริกกุ้งแม่น้ำเผา  
GRILLED SHRIMP DIP WITH ASSORTED  
VEGETABLE

กุ้งแช่ขี้ผึ้งผัดดอกขจร  
STIR FRIED SHRIMP WITH COWSLIP  
CREEPER FLOWER

แกงเผ็ดเป็ดย่าง  
ROASTED DUCK RED CURRY

ปลาเก๋าดำนึ่งลุยสวน  
STEAMED BLACK GROUPE  
WITH MIXED HERBS

ต้มยำโปิ๊ะแตกทะเล  
SPICY AND SOUR SEAFOOD SOUP

ข้าวผัดสมุนไพร  
FRIED RICE WITH THAI HERBS MIXED

เครปมะม่วงราดซอสส้ม  
MANGO CREPE WITH ORANGE SAUCE

ผลไม้ตามฤดูกาล  
SEASONAL FRESH FRUITS

# THAI SET TABLE

12,000 BAHT MINIMUM 5 TABLES

## MENU A

ออเดิร์ฟ 4 ภาค THAI TRADITIONAL  
LOCAL APPETIZER  
(ใส่ข้าวหมู, แหนมซี่โครงหมู, ลูกชิ้นปลาลวกภูเก็ต,  
ทอดมันปลากราย)

ยำเนื้อสันในออสเตรเลีย  
SPICY BEEF TENDERLOIN SALAD

น้ำพริกปูไข่และผักสด  
MINCED CRAB'S EGG CHILI DIP SERVED  
WITH VEGETABLES

เนื้อปลาเก๋าผัดฉ่า  
STIR FRIED GROUPER FILLETS  
WITH HERBS AND SPICIES

ปลาอินทรีทอดน้ำปลา  
DEEP FRIED MACKEREL WITH FISH SAUCE

ซูชิกุ้งแม่น้ำ  
SHRIMP WITH DRIED RED CURRY SAUCE

แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว  
GIANT CATFISH ROE IN SOUR SOUP

ข้าวผัดต้มยำ/ข้าวสวยหอมมะลิ  
FRIED RICE WITH THAI HERBAL  
AND JASMINE RICE

ขนมไทยชาววัง  
THAI ROYAL DESSERT

ผลไม้ตามฤดูกาล  
SEASONAL FRESH FRUITS

## MENU B

ว่างชาววัง  
(การะเวกสอดไส้, หรั่ง, สกุนกา, ชมสวน, ช่อม่วง)  
THAI ROYAL APPETIZER

กุ้งแม่น้ำฟู  
CRISPY SCRUMBLE SHRIMP WITH  
SPICY MANGO SALAD

หลนปูไข่และผักสด  
CRAB MEAT IN COCONUT MILK DIP SERVED  
WITH FRESH VEGETABLES

กุ้งแซบวัยผัดสะตอกะปิ  
SPICY STIR FRIED SHRIMP  
AND PAKRIA NUT WITH SHRIMP PASTED

ปลาหมึกทอดแดดเดียว  
FRIED SUN DRIED SQUID

ปลาเก๋าดำนึ่งมะนาว  
STEAMED BLACK GROUPER WITH  
LIME SAUCE

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ  
SPICY AND SOUR SHRIMP SOUP

ข้าวผัดสมุนไพร/ข้าวสวยมะลิ  
FRIED RICE WITH THAI HERBAL AND  
JASMINE RICE

ข้าวเหนียวมะม่วง  
STICKY RICE WITH MANGO

ผลไม้ตามฤดูกาล  
SEASONAL FRESH FRUITS

## GENERAL TERMS & CONDITIONS

- ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ราคานี้รวมอุปกรณ์สำหรับทานอาหาร, น้ำดื่มเย็น
- ราคาตั้งกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 15% (กรณีให้บริการงานไม่เกิน 3 ชั่วโมงต่อเนื่อง) และ 20% (กรณีออกนอกพื้นที่ที่ทางบริษัทฯ กำหนด) กรณีต้องการพนักงานบริการเพิ่ม คิดค่าบริการเพิ่ม คนละ 1,000 บาท
- ราคานี้ยังไม่รวมค่าขนส่งคิดตามระยะทาง และ รอบการขนส่ง เริ่มต้นที่ 5,000 บาท
- ราคานี้รวมในส่วนของโต๊ะ และ เก้าอี้สำหรับนั่งรับประทานอาหาร 1 โต๊ะ ต่อ 10 ท่าน กรณีออกนอกพื้นที่ หรือ ต่างจังหวัดทางบริษัทฯ คิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม 250 บาทต่อโต๊ะ
- ระยะเวลาการให้บริการต่อเนื่อง 3 ชั่วโมง หากเกินเวลาคิดค่าบริการชั่วโมงละ 3,000 บาท (ไม่รวมเวลาเซตอัพ)
- ขั้นตอนการสั่งซื้อต้องทำการสั่งซื้อล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน หรือ หากมีการเปลี่ยนแปลง หรือ ยกเลิกต้องแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย 5 วัน ก่อนวันจัดงาน
- กรุณาชำระค่ามัดจำล่วงหน้า 50% ของยอดเงินทั้งหมด หลังจากเซ็นใบเสนอราคา เงินส่วนที่เหลือทั้งหมดจ่ายทันทีหลังจากเสร็จงาน สามารถจ่ายผ่านธนาคารกสิกรไทย สาขาประเวศ บัญชีออมทรัพย์ ชื่อ บริษัท เดอะเซฟ เคเทอร์ริ่ง จำกัด เลขที่บัญชี 760-2-39324-5
- เงื่อนไขการบริการเป็นตามที่บริษัทฯ กำหนด หากนอกเหนือเงื่อนไขทางบริษัทฯ ขอพิจารณาตามความเหมาะสม